Excursions à Chamonix — Eté et Automne de 1898

Fs. 1: 1 (4)

Par M. L. ROLLAND

L'année 1898 s'est fait remarquer dans toute la France par une sécheresse extraordinaire et par une pénurie presque complète de Champignons, si bien que la Société mycologique a du reculer ses excursions aux derniers jours d'octobre.

Heureusement que la session tardive a pu offrir encore quelque intérêt aux excursionnistes par suite d'un automne prolongé

et plus favorable.

Au mois d'août, les bois étaient donc absolument secs aux environs de Paris, de telle sorte que, dans le désir de voir et d'étudier quelques espèces, je songeai à Chamonix où j'avais déjà fait un séjour en 1888 et où l'on trouve des terrains constamment humides par suite du voisinage des glaciers.

Je trouvai donc, en effet, vers le 15 août, à Chamonix, des champignons dans les bois toujours sillonnés par des cours d'eau qui débordent de temps à autre, mais ailleurs, dans les parties rocheuses que j'avais visitées avec intérêt, il y a dix ans, la sécheresse comme partout empêchait toute poussée fongique.

Je dois dire que, comme mes recherches ont dû se borner aux endroits plus ou moins inondés par l'eau des torrents, les genres et les espèces différentes que j'ai pu étudier ne sont pas nombreux.

Le principal endroit que je visitai est le bois du Bouchet, composé principalement d'Epicéas, de Mélèzes et d'Aulnes et couvert d'un épais tapis de Mousses et de Sphaignes.

Quelques autres endroits humides m'ont aussi fourni des Champignons, mais toujours à peu près les mêmes et beaucoup moins nombreux.

Deux espèces d'une abondance exceptionnelle se rencontraient dans le bois du Bouchet : Pholiota caperata et Russula mustelina.

La première est bien connue aux environs de Paris, mais peut-être n'en fait-on pas encoré assez usage au point de vue culinaire.

A l'exemple de M. l'abbé Moyen, qui nous l'a indiquée dans le *Bulletin* comme une excellente espèce en 1887, j'en ai fait de nombreuses récoltes pour la table, et je puis certifier, au nom des personnes à qui je l'ai fait goûter, que c'est un champignon des plus délicats et des plus estimables.

Russula mustelina, dont j'ai constaté la présence aux environs de Paris, dans la forêt de Carnelle, paraît plus rare néan-

moins dans nos contrées.

Elle était si abondante à Chamonix et présentait une chair si fine et si saine que j'ai été tenté d'en faire l'essai.

J'en mangeai d'abord modérément puis assez copieusement pour affirmer sa complète innocuité et je trouvai, en même temps, que ce champignon qui atteint une très grande taille, pouvait être classé parmi les meilleurs et n'avait aucun point de comparaison avec les autres Russules dont la chair grenue a beaucoup moins de saveur et de délicatesse.

Depuis, je l'ai fait récolter abondamment et manger par d'au-

tres personnes.

Comme ce champignon n'est pas très connu aux environs de Paris, je me suis permis dans cette notice d'en donner une description accompagnée d'un dessin, afin de le vulgariser comme espèce comestible.

Dès les premiers jours j'ai trouvé aussi dans le bois du Bouchet, parmi les Sapins, un autre champignon noirâtre très abondant que tout d'abord je pris pour le Lactarius acris; mais, depuis, l'ayant rencontré plus frais, je lui trouvai l'odeur assez accentuée du Lactarius glyciosmus.

J'ai trouvé aussi ce dernier bien typique, tel que nous le rencontrons par ici, mais seulement parmi les Aulnes.

Le premier serait-il la variété foncée dont parle Fries?

Il est cependant tellement dissemblable du Lactarius glyciosmus que nous connaissons, que le rapprochement ne peut guère se faire que par une odeur analogue, ce qui n'est peut-être pas suffisant.

J'ai donc cru devoir en faire une description et un dessin sous le titre de Lactarius fuscus.

Enfin, au mois de septembre, je récoltai au pied d'un Epicea, parmi la mousse un Hyménogastré intéressant.

Ses spores ellyptiques, colorées et striées dans leur longueur sont celles d'un Gautieria, mais il a un péridium, ce qui, avec l'avis de MM. Boudier et Patouillard, en fait un genre spécial et transitaire que je veux décrire, en me référant à sa station, sous le nom de Chamonixia.

J'ai trouvé quelques Gastéromycètes que j'ai conservés à l'état sec pour les examiner à Paris. Dans cet état, j'ai eu recours à M. Patouillard, pour les déterminations.

Quant aux Discomycètes, les rives des petits ruisseaux qui parcourent le bois du Bouchet en montrent par hasard quelques-uns, mais ce terrain est tellement piétiné par les bestiaux qui viennent s'abreuver que leur développement y est bien difficile.

Russula Mustelina Fries (Pl. VI, fig. 1).

Champignon ferme, charnu, atteignant environ jusqu'à 15 centimètres de diamètre sur 10 de hauteur.

Chapeau épais, lisse, à cuticule un peu visqueuse par la pluie, adnée sur le disque, facilement séparable ailleurs, d'un brun clair, d'abord globuleux, à bords repliés en dessous, rappelant un peu ainsi Russula fœtens jeune, s'étalant ensuite et présentant souvent quelques stries ou cannelures courtes et assez fortes sur le pourtour.

Pied solide, cylindrique, farci de moëlle, blanc et striolé.

Feuillets fourchus, adnés, larges, subsistants, d'un blanc crème.

Chair fine, douce, sapide, sans odeur.

Spores ovales-piriformes, presque rondes, ocellées, finement aculéolées, 6μ de diamètre.

Paraphyses en massue, verruqueuses dans la partie renflée. Comestible (1).

(1) A propos de la comestibilité peu reconnue en France de certains champignons, je dois dire que j'ai essayé, il y a déjà longtemps le Lactarius turpis dont l'aspect n'a rien d'engageant, et cela sur la foi de Fries, qui dit dans sa description: Exhausta acritudine censetur deliciosus et in Fennia, Rossiaque comeditur, quare nomen necator non modo perperam huic tributum, sed etiam ineptum.

Je l'ai goûté et mangé plusieurs fois, et même encore au mois d'octobre

LACTARIUS FUSCUS n. sp. Pl. VI, fig. 2.

Champignon ferme, charnu, souvent très cespiteux, atteignant environ jusqu'à 10 centimètres de diamètre sur 6 à 8 de hauteur.

Chapeau charnu, surtout sur le disque devenant assez mince sur les bords, omboné, étalé et légèrement déprimé, à pourtour enroulé au dessous. Cuticule séparable, tomenteux-fibrilleuse ou présentant même des petites squames retroussées et dressées, souvent hérissée-cannelée sur les bords, souvent aussi sans stries, ordinairement zonée, noire et apprimée par le sec. En temps humide, fuligineuse ou grise ou d'un violet sombre. L'extrême bord est quelquefois de couleur ocracée.

Pied cylindrique ferme, plein, puis creux-médulleux, pruineux, surtout au sommet. de couleur chair ou ocre.

Feuillets nombreux. étroits, bifurqués. arqués, crème puis ocracés.

Chair blanchâtre, rosissant. vacuolée, devenant acre à la fin. Lait blanc assez abondant. Odeur du Lactarius glyciosmus. Spore ovale, ocellée, 5-6 μ , finement aculéolée.

Quand ce champignon est sec, l'odeur est moins forte et même disparaît; on le prendrait alors pour le Lactarius acris.

Chamonixia n. g. (Hyménogastrés).

Péridium indéhiscent, membraneux-soyeux, blanc; glèbe charnue formée de cellules rondes ou ovales.

Basides ordinairement à deux spores.

Spores ellyptiques, colorées, striées-sillonnées dans leur longueur.

Voisin du genre Gautieria par ses spores, mais à Péridium distinct. Pas de base stérile manifeste.

CHAMONIXIA CÆSPITOSA n. sp. (Pl. VI, fig. 3).

Masse globuleuse. manifestement divisée en plusieurs sujets

dernier, et je trouve que cet aliment peut se ranger à côté du Lactarius deliciosus, qui n'est pas, ce me semble, d'une qualité aussi bonne que l'indique son nom. Le Lactarius turpis est ferme, légèrement poivré avec un goût qui rappelle un peu la feuille de Lierre mâchée.

pressés les uns contre les autres vers l'intérieur, en forme de coins, comme des quartiers d'orange, mais facilement séparables, couverts d'un péridium membraneux, mince, floconneux-soyeux, d'un beau blanc, bleuissant immédiatement au toucher.

Ce péridium recouvre chaque sujet à l'extérieur, mais disparaît brusquement pour les surfaces des glêbes en contact intérieurement.

Les glèbes charnues, couleur de chair, se composent de petites cellules rondes ou ovales et ne présentent pas de parties stériles.

Basides à deux spores ordinairement.

Spores brunes, ellyptiques, avec épispore striolé en long, mesurant $20\mu = 12$, contenant un noyau.

L'ensemble présente à la partie inférieure un mycélium floconneux radiqueux.

Quand on fait une coupe en travers, la ligne mince des péridiums ceinture les glèbes d'un indigo vif.

Pas d'odeur manifeste.

Parmi la mousse revêtant à la base un vieux tronc de sapin (Abies excelsa).

Bois du Bouchet près Chamonix, le 15 septembre 1898.

Liste des Champignons récoltés à Chamonix, été et automne de 1898 (1 .

Lepiota cinnabarina.
Tricholoma argyraceum.
Clitocybe suaveolens,
Collybia maculata, cirrata.
Mycena pura, galopus.

Hygrophorus olivaceo-albus, pustulatus, virgineus, vitellinus, coccineus.

(1) Cette liste ne comprend que les espèces en supplément de celles récoltées en 1888 et indiquées au tome IV de la Soc. myc., page 139, et des espèces suivantes recueillies à Chamonix par M. le docteur Riel, de Lyon, du 20 au 30 septembre 1897:

Pelyporus tephroleucus. Clavaria cristata, aurea, ligula. Corticium aurantiacum Bres. Tremellodon gelatinosum. Physomitra infula. Rhizina undulata. Peziza aurantia. Coryne cylichnium. Helotium strobilinum, var. opaca. Hypocrea alutacea, Cordyceps ophioglossoides.

Lactarius pubescens, insulsus, zonarius, hysginus, piperatus, rufus var. rubescens, helvus, fuscus n. sp., mitissimus, serifluus, obnubilus.

Russula nigricans, delica, rubra, ochroleuca, decolorans, Turci Bres. ochracea, alutacea.

Pluteus cervinus.

Entoloma jubatum.

Nolanea pascua.

Pholiota aurivella.

Cortinarius turmalis, sebaceus, elatior, cinnabarinus, uliginosus, evernius, paleaceus, castaneus.

Inocybe lanuginosa, rimosa, fastigiata.

Hebeloma mesophœum, elatum, longicaudum.

Naucoria abstrusa, sideroides, scolecina, conspersa.

Galera tenera, Hypnorum.

Stropharia œruginosa, melasperma, semi-globata.

Hypholoma epixanthum, appendiculatum.

Paneolus campanulatus.

Gomphidius viscidus.

Lentinus lepideus.

Boletus granulatus, bovinus, subtomentosus, erythropus, scaber.

Polyporus brumalis, cristatus, hirsutus.

Hydnum suaveolens.

Clavaria flava.

Bovista nigrescens.

Calvatia cœlata.

Lycoperdon gemmatum, molle, perlatum, pratense, hirtum, serotinum, molle montanum.

Aleuria umbrina Boud.

Lamprospora Crec'qhueraultii.

Helotium uliginosum.

Tricoscypba Willkomii.

EXPLICATION DE LA PLANCHE VI.

- Fig. 1. a. Russula mustelina adulte et sa coupe.
 - b. Russula mustelina jeune.
 - c. Hymenium × 290.
 - d. Spores \times 820.
- Fig. 2. a. Lactarius fuscus.
 - b. Lactarius fuscus, coupe.
 - c. Spores \times 820.
- Fig. 3, a. Chamonixia cœspitosa.
 - b. Chamonixia cœspitosa, coupe.
 - c. Hymenium \times 290.